

Çikolatada Crème Olé

Yaklaşık 22 adet

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Çikolata kaseleri ve çiçekler için:

200 g bitter çikolata veya kuvertür

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Vanilya Aromalı
2,5 su bardağı süt
1 limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı öğütülmüş Antep fıstığı

Kalıp:

Kağıt mini muffin kalıbı

1 Çikolata kapların hazırlanışı:

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Fırça yardımı ile minik muffin kağıt kalıplarının iç kısmına ince bir tabaka şeklinde sürün. Çikolata donuncaya kadar kalıpları buzdolabında bekletin. Daha sonra bir kat daha çikolata sürün ve buzdolabında bekletin.

2 Çiçeklerin hazırlanışı:

Kalan çikolatayı benmari yöntemi ile eritin, pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun ve ucunu makas ile kesin. Pişirme kağıdı üzerine çiçekler çizin. Çikolata donmadan üzerlerine Antep fıstığı serpin, daha sonra buzdolabına koyun.

Donan çikolataları muffin kağıtlarından çıkarın. Tabanlarına birer çay kaşığı Antep fıstığı koyun.

3 Dolgu ve servis:

Crème Olé'yi soğuk süt ile 3 dakika çırpın. Limon kabuğu rendesini ilave edip karıştırın. Krema sıkma torbasına doldurun. Hazırladığınız çikolata kalıplara şekilli sıkın. Antep fıstığı, limon kabuğu rendesi ve hazırladığınız çiçek çikolatalarla süsleyip servis yapın.